

## Thailändisches Menü I

### **Vorspeise:**

Miang Moo Yang (gegrilltes Schweinefleisch auf Salatblättern) und hausgemachter thailändischer Sweet Chili Sauce

### **Hauptgericht:**

Kaeng Kiew Wann Gai (Grünes Curry mit Hähnchen)  
Pla Pad Preaw Waan (Gebratener Fisch mit süßsaurer Sauce)  
Thai Jasmin Duftreis

**Dessert:** Auswahl von Obst

## Thailändisches Menü II

### **Vorspeise:**

Frittierter Mais mit hausgemachter thailändischer Sweet Chili Sauce

### **Hauptgericht:**

Gai Pad Med Ma Muang (Gebratenes Hähnchen mit Cashewnüssen)  
Gemischtes Gemüse oder Rosenkohl gebraten  
Thai Jasmin Duftreis

**Dessert:** Auswahl von Obst

## Thailändisches Menü III

### **Vorspeise:**

Frische Frühlingsrolle mit Garnelen und hausgemachter thailändischer Sweet Chili Sauce

### **Hauptgericht Set:**

Tom Kha Gai (Tom Kha (Galangal) Suppe mit Hähnchen und Champignons)  
Moo Pad Preaw Waan (Gebratenes Schweinefleisch mit süßsaurer Sauce)  
Thai Jasmin Duftreis

**Dessert:** Auswahl von Obst

## Thailändisches Menü IV (vegetarisch)

### **Vorspeise:**

Gebatene Frühlingsrolle mit hausgemachter thailändischer Sweet Chili Sauce

### **Hauptgericht:**

Kaeng Kiew Wann Phak (Grünes Curry mit Gemüse)  
Tao Huu Pad Med Ma Muang (Gebratener Tofu mit Cashewnüssen)  
Thai Jasmin Duftreis

**Dessert:** Auswahl von Obst